

A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires

Mise à jour : Septembre 2012

Références réglementaires :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixe les grands principes de cette réglementation
- Règlement d'exécution UE 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

En tant qu'acteur de la chaîne agro-alimentaire, vous devez pouvoir à tout moment assurer la traçabilité des denrées animales ou denrées alimentaires d'origine animale qui transitent chez vous, afin qu'en cas d'alerte les produits dangereux puissent être retirés de la commercialisation et que les consommateurs puissent être prévenus.

La traçabilité doit obligatoirement être assurée **en amont**, c'est à dire au niveau des produits reçus et **en aval**, c'est à dire au niveau des produits livrés.

Une traçabilité interne est, le cas échéant, également recommandée (cas des produits transformés).

I - Pour tous les établissements : obligation de traçabilité en amont

Nécessité de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les présenter aux services de contrôle sans délai :

- nom et adresse du fournisseur et nature des produits fournis par ce dernier,
- date transaction/livraison

Pour cela, vous pouvez soit établir un registre, soit conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits (bons de livraisons...). En outre, il est vivement conseillé de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les communiquer aux services de contrôles dans les plus brefs délais :

- les numéros de lot,

- les volumes ou les quantités,
- le descriptif du produit (préemballé ou non, variété des fruits et légumes, transformation).

II - Pour les établissements qui livrent à d'autres établissements : obligation de traçabilité en aval

Les exploitants du secteur alimentaire s'assurent que les informations suivantes concernant les **expéditions de denrées alimentaires d'origine animale** sont mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont livrées et, sur demande, à l'autorité compétente :

- une description exacte des denrées;
- le volume ou la quantité de denrées;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées;
- les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées;
- les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées;
- un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas;
- la date d'expédition.

Ces données doivent rester disponibles jusqu'à ce que l'on puisse penser que ces denrées ont été effectivement consommées.

Pour les autres denrées, nécessité de conserver les informations suivantes afin de les présenter aux services de contrôle sans délai :

- nom et adresse du client et nature des produits livrés à ce dernier,
- date transaction/livraison

Pour cela, vous pouvez soit établir un registre, soit conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits (bons de livraisons...). En outre, il est vivement conseillé de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les communiquer aux services de contrôles dans les plus brefs délais :

- les numéros de lot,
- les volumes ou les quantités,
- le descriptif du produit (préemballé ou non, variété des fruits et légumes, transformation)

Remarque : dans le cadre de la remise directe au consommateur, le professionnel n'est pas tenu d'assurer la traçabilité avale.

III - Recommandations en termes de délai de conservation des informations sur la traçabilité

Sauf cas particuliers* : 5 ans en général à partir de la date de fabrication ou expédition pour le fournisseur et de la date livraison ou réception pour le client.

*CAS PARTICULIERS :

- produits sans date limite d'utilisation optimale (DLUO) comme le vin : durée d'archivage de 5 ans,
 - produits à DLUO supérieure à 5 ans : DLUO + 6 mois,
 - produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans DLC (fruits, légumes, produits non préemballés) destinés au consommateur final : durée de conservation de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication.

IV - Gestion des crises sanitaires

Dans le cas où vous auriez connaissance de problèmes sanitaires survenant sur des denrées produites et/ou présentes dans votre établissement (suite à un auto-contrôle, à un retour client, etc), vous avez l'**obligation réglementaire** de le signaler **sans délai** à la DD(CS)PP/DAAF de votre département.

Pour les démarches à suivre, nous vous conseillons de prendre connaissance du guide des alertes sanitaires qui est régulièrement actualisé (site du ministère chargé de l'agriculture, parmi les publications http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guid_Alertes.pdf)